Rosenstein & Söhne®

# 12 in 1-Multifunktionskocher

**NC-3623-675**

Bedienungsanleitung

# Inhalt

**Ihr neuer 12 in 1-Multifunktionskocher ..... 4**
Lieferumfang ..... 4
Technische Daten ..... 4

**Wichtige Hinweise zu Beginn ..... 5**
Sicherheitshinweise ..... 5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung ..... 6
Konformitätserklärung ..... 6

**Produktdetails ..... 7**
Multifunktionskocher ..... 7
Dampfentlüftung ..... 7

**Vor der Inbetriebnahme ..... 8**

**Erstmalige Inbetriebnahme ..... 8**

**Regelmäßige Inbetriebnahme ..... 9**
Gerätedeckel öffnen und schließen ..... 9
Multifunktionskocher ein- und ausschalten ..... 9

**Verwendung ..... 10**

**Bedienung ..... 11**
..... 11
Bedienfeld ..... 11
Kochtabelle ..... 12
Grundlagen ..... 13
Kochzeit und Kochtemperatur anpassen ..... 13
Zeitversetztes Kochen ..... 13
Automatisches Warmhalten ..... 14
Vorgang abbrechen ..... 14

**Reinigung und Pflege ..... 14**

© 08/2013 – CaB/HA//Ex:JaW/RC//FrG

# Ihr neuer 12 in 1-Multifunktionskocher

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**
vielen Dank für den Kauf dieses 12 in 1-Multifunktionskochers. Er ersetzt problemlos elektrischen Herd, Fritteuse, Joghurtbereiter, Dampfgarer und Backofen. Die Bedienung ist sehr einfach – 15 Programme erleichtern Ihnen die Zubereitung von leckeren und gesunden Gerichten.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen 12 in 1 Multifunktionskocher optimal einsetzen können.

**Lieferumfang**
- 12 in 1-Multifunktionskocher
- Dampfeinsatz
- Frittier-Einsatz
- Bügel
- Reislöffel
- Suppenkelle
- Messbecher
- Joghurtbehälter
- Bedienungsanleitung

**Technische Daten**

| | |
|---|---|
| Display | LCD-Display |
| Behälterkapazität | 5 l |
| Spannung | 220V-240V |
| Leistung | 700 W |
| Frequenz | 50 Hz |
| Gewicht | 3,83 kg |
| Kochtemperatur | 40°C bis 180°C |
| Größe | 41 x 29,5 x 25,2 cm |

# Wichtige Hinweise zu Beginn

**Sicherheitshinweise**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrische Spannung der Stromversorgung mit der des Multifunktionskochers übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Stromkabel.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier, etc.) auf oder in das Gerät.
- Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile.
- Schalten Sie das Gerät nicht leer ein und schließen Sie immer den Deckel.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser! Es wird empfohlen Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn Sie Speisen entnehmen möchten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Benutzen Sie den inneren Behälter ausschließlich mit dem Multifunktionskocher und nicht mit anderen Geräten.
- Setzen Sie den inneren Behälter in den Multifunktionskocher ein. Drehen Sie den inneren Behälter und stellen Sie sicher, dass er direkten Kontakt zur Heizplatte und den Sensoren hat und nichts dazwischen liegt.
- Reinigen Sie die Teile nach jeder Benutzung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen während des Garens nicht den Innendeckel berühren.
- Bewahren Sie keine Essensreste in dem Gerät auf.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

**Wichtige Hinweise zur Entsorgung**
Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag / Monat / Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

**Konformitätserklärung**
Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3623 in Übereinstimmung mit der EMV-Richtlinie 2004/108/EG, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU befindet.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen, Deutschland

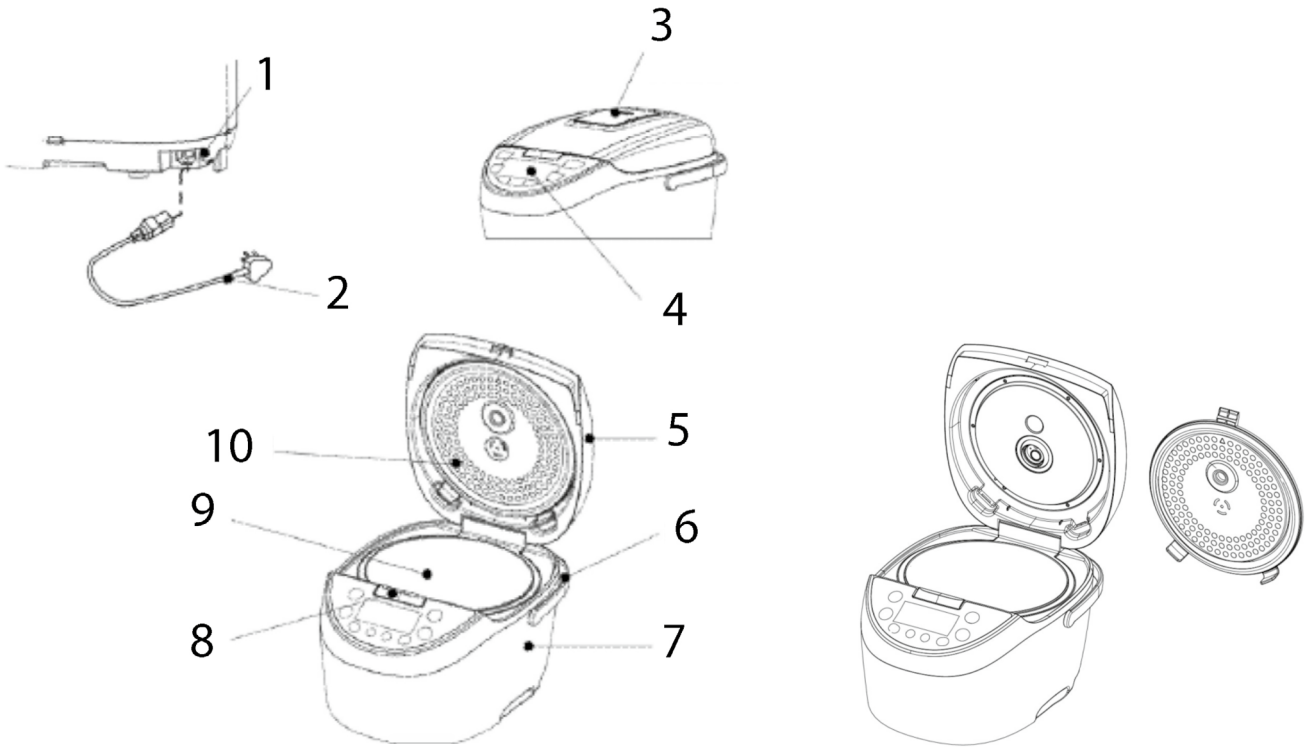
Leiter Qualitätswesen
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz
14. 08. 2013

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de. Klicken Sie unten auf den Link **Support (Handbücher, FAQs, Treiber & Co.)**. Geben Sie anschließend im Suchfeld die Artikelnummer NC-3623 ein.

Importiert von:
PEARL.GmbH
PEARL-Str. 1-3
79426 Buggingen
Deutschland

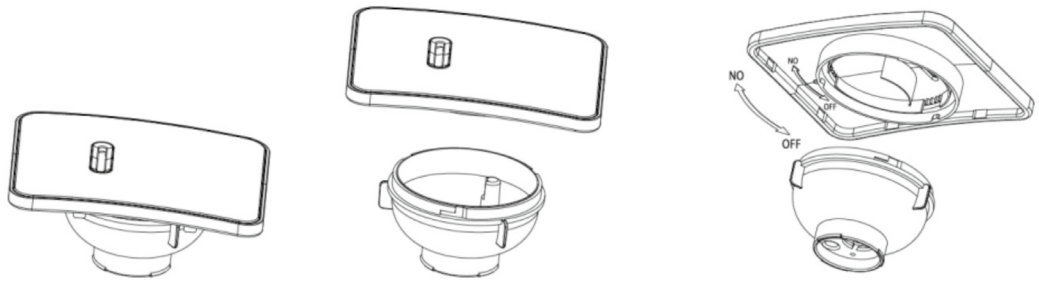
# Produktdetails

**Multifunktionskocher**




1. Netzteil-Anschluss
2. Netzteil
3. Abnehmbare Dampfentlüftung
4. Bedienfeld
5. Deckel
6. Tragegriff
7. Gehäuse
8. Entriegelungstaste
9. Innerer Behälter
10. Abnehmbarer Innendeckel

**Dampfentlüftung**




Die Dampfentlüftung (3) können Sie durch Ziehen vom Deckel des Multifunktionskochers abnehmen. Die Einzelteile trennen Sie mit einer Drehung voneinander. Sie können diese anschließend reinigen.

# Vor der Inbetriebnahme

Damit die Speisen optimal gegart werden, sollten Sie einige grundsätzliche Hinweise für die Befüllung und die Verwendung beachten.

- Stellen Sie das Gerät mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht. Das maximale Volumen des Behälters beträgt 5 Liter.
- Legen Sie keine verpackten Lebensmittel in das Gerät.
- Schließen Sie immer den Deckel während der Verwendung. Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht den Innendeckel des Geräts berühren.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, während das Gerät in Betrieb ist.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung gründlich und bewahren Sie es sauber und trocken auf.

***ACHTUNG!***
***Benutzen Sie immer Topflappen oder Küchenhandschuhe, damit Sie sich nicht durch die Hitze oder den heißen Dampf verbrennen oder verbrühen. Verletzungsgefahr!***

- Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, schaltet der Multifunktionskocher automatisch in den Warmhaltemodus bei 70°C.

*HINWEIS:*
*Achten Sie auf das Ende der Garzeit, damit die Speisen nicht ansetzen.*

# Erstmalige Inbetriebnahme

1. Packen Sie das Gerät aus.
2. Reinigen Sie das Gehäuseinnere und die Zubehörteile des Multifunktionskochers mit einem feuchten Tuch und handelsüblichem Spülmittel, da diese unter Umständen mit Produktionsrückständen behaftet sein können (siehe **Reinigung und Pflege**).
3. Stecken Sie das Stromkabel in den Netzteil-Anschluss und den Netzstecker in eine abgesicherte Steckdose.

*HINWEIS:*
*Sobald Sie das Netzteil des Multifunktionskochers mit der Stromversorgung verbinden, schaltet sich der Multifunktionskocher in den Standby-Modus.*

4. Das erste Mal sollten Sie den Multifunktionskocher ohne Nahrungsmittel in Betrieb nehmen, da es durch eventuelle Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen könnte.
5. Heizen Sie den Multifunktionskocher etwa 15 Minuten ohne Inhalt auf. Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z.B. über weit geöffnete Fenster.

# Regelmäßige Inbetriebnahme

1. Die Außenseite des inneren Behälters sollte immer sauber und trocken sein – insbesondere der Boden.
2. Setzen Sie den inneren Behälter in den Multifunktionskocher ein.
3. Drehen Sie den inneren Behälter und stellen Sie sicher, dass er direkten Kontakt zur Heizplatte und den Sensoren hat und nichts dazwischen liegt.
4. Verbinden Sie den Multifunktionskocher über das Netzteil mit der Stromversorgung.

**Gerätedeckel öffnen und schließen**

1. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie auf die Entriegelungstaste auf der Vorderseite über dem Bedienfeld drücken. Der Deckel schwingt automatisch nach oben.

***ACHTUNG!***
***Verbrennungsgefahr! Wenn Sie den Deckel nach einem Garvorgang öffnen, kann heißer Dampf austreten.***

2. Schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn nach unten drücken. Achten Sie darauf, dass er einrastet.

**Multifunktionskocher ein- und ausschalten**

1. Sobald Sie das Netzteil mit dem Multifunktionskocher und der Stromversorgung verbinden, schaltet sich der Multifunktionskocher in den Standby-Modus.
2. Den Multifunktionskocher schalten Sie ein, indem Sie die **Start/Warm**-Taste drücken. Die Kontroll-LED leuchtet und der Multifunktionskocher beginnt zu garen.

*HINWEIS:*
*Achten Sie vor dem Einschalten immer darauf, dass sich der befüllte innere Behälter im Gerät befindet und der Deckel geschlossen ist.*

3. Wenn Sie den Multifunktionskocher in den Standby-Modus schalten oder eine Einstellung löschen möchten, drücken Sie die **Cancel/Reheat**-Taste.

*HINWEIS:*
*Wenn Sie den Multifunktionskocher komplett ausschalten wollen, müssen Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen! Trennen Sie den Multifunktionskocher immer von der Stromquelle, wenn Sie ihn über einen längeren Zeitraum nicht verwenden.*

# Verwendung

- Geben Sie die Speisen mit einer entsprechenden Menge an Flüssigkeit direkt in den inneren Behälter und wählen Sie das entsprechende Programm aus.
- Wenn Sie Dampfgaren möchten, geben Sie Wasser in den inneren Behälter und die Speisen in den Dampfeinsatz. Den Dampfeinsatz hängen Sie in den inneren Behälter.
- Wählen Sie hierfür auf dem Bedienfeld das Programm **Steam**.

*HINWEIS:*
*Sie können mit dem Dampfeinsatz auch kombiniert garen, indem Sie beispielsweise Fleisch mit etwas Flüssigkeit im inneren Behälter garen und Gemüse im Dampfeinsatz darüber hängen.*

- Verwenden Sie für die Zubereitung von Joghurt den mitgelieferten Joghurtbehälter. Beachten Sie hierbei, dass der Starterjoghurt nicht wärmebehandelt ist und einen ähnlichen Fettgehalt wie die verwendete H-Milch hat. Frische Milch müssen Sie vor der Joghurtbereitung abkochen und auf 30°C abkühlen lassen, bevor Sie den Starterjoghurt zugeben.
- Entnehmen Sie die Speisen nach Ablauf der Garzeit.

***ACHTUNG!***
***Benutzen Sie immer Topflappen oder Küchenhandschuhe, damit Sie sich nicht durch die Hitze oder den heißen Dampf verbrennen oder verbrühen. Verletzungsgefahr!***

# Bedienung

**Bedienfeld**

| **Bedientasten** | |
|---|---|
| Cancel/Reheat | Abbrechen/Aufwärmen |
| Start/Warm | Start/Warmhalten |
| Menu | Einzelne Programme aufrufen |
| Cooking Temp. | Kochtemperatur einstellen |
| Min/Temp (+) | Minuten/Temperatur erhöhen |
| Hr/Temp (-) | Stunden/Temperatur verringern |
| Cooking Time | Kochzeit einstellen |
| Preset | Zeitverzögerung einstellen |
| **Symbole** | |
| | Kochzeit |
| | Zeitverzögerung |
| | Kochen |
| **Display-Anzeige** | |
| | Kochzeit- und Temperatur-Anzeige |

| Programme | |
|---|---|
| Rice/pilaw | Reis / Reisgerichte |
| Porridge | Haferbrei |
| Stew | Eintopf |
| Steam | Dampfgaren |
| Baking | Backen |
| Cake/bread | Kuchen/Brot |
| Yohurt | Joghurt |
| Fry | Frittieren |
| Slow cook | Langsam kochen |
| Soup/borsch | Suppe/Borschtsch |
| Potato | Kartoffeln |
| Jam | Konfitüre |
| Pork | Schweinefleisch |
| Poultry | Geflügel |
| Pizza | Pizza |

**Kochtabelle**

| Menü | Zeit | | Temperatur | | Voreinstellung |
|---|---|---|---|---|---|
| | Standard-Kochzeit | Kochzeiten-Bereich/Schritte | Standard-Koch-temperatur | Kochtempera-turen-Bereich/ Schritte | |
| Reis/Reisge-richte | 1 Std. | 10 Min. – 2 Std./5 Min. | 110°C | 60 – 180°C/5°C | 24 Std. |
| Haferbrei | 25 Min. | 5 Min. – 4 Std./1 Min. | 95°C | 60 – 180°C/5°C | 24 Std. |
| Eintopf | 1 Std. | 10Min. – 12 Std./5 Min. | 100°C | 60 – 180°C/5°C | 24 Std. |
| Dampfgaren | 30 Min. | 5 Min. – 2 Std./5 Min. | 115°C | 60 – 180°C/5°C | 24 Std. |
| Kuchen/Brot | 50 Min. | 10 Min. – 8 Std./5 Min. | 130°C | 60 – 180°C/5°C | 24 Std. |
| Joghurt | 8 Std. | 10 Min. – 12 Std./5Min. | 40°C | 35 – 60°C/5°C | 24 Std. |
| Frittieren | 15 Min. | 5 Min.-2 Std./1 Min. | 155°C | 60-180°C/5°C | NEIN |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Langsam kochen | 5 Std. | 10 Min. – 8 Std./10 Min. | 95°C | 60 – 180°C/5°C | 24 Std. |
| Suppe/ Borschtsch | 1 Std. | 10 Min. – 8 Std./5 Min. | 100°C | 60 – 180°C/5°C | 24 Std. |
| Pizza | 25 Min. | 10 Min. – 1 Std./5 Min. | 120°C | 60 – 180°C/5°C | 24 Std. |

**Grundlagen**

1. Wählen Sie eines der 15 Programme, indem Sie die **Menu**-Taste drücken. Drücken Sie die Taste so oft, bis das gewünschte Programm im Bedienfeld aufleuchtet.
2. Halten Sie anschließend die Taste **Start/Warm** für 2 Sekunden gedrückt. Der Kochvorgang startet und in der Display-Anzeige erscheint das Symbol .
3. Im Anzeigefeld sehen Sie die Kochzeit und die Kochtemperatur angegeben.
4. Nachdem der Kochvorgang beendet ist, ertönt ein Signalton und der Multifunktionskocher wechselt automatisch in den Warmhalte-Modus (Ausnahme: Joghurtzubereitung). Die **Start/Warm**-Taste leuchtet nun und in der Display-Anzeige wird die Warmhaltezeit angezeigt.

**Kochzeit und Kochtemperatur anpassen**

1. Wählen Sie eines der 15 Programme, indem Sie die **Menu**-Taste drücken. Drücken Sie die Taste so oft, bis das gewünschte Programm im Bedienfeld aufleuchtet
2. Drücken Sie die **Cooking Time**-Taste. In der Display-Anzeige leuchtet das Symbol für die Kochzeit und gleichzeitig blinkt die Standard-Kochzeit.
3. Drücken Sie die Taste **Hr/Temp (-)**, um die Stunden einzustellen und die Taste **Min/Temp (+)**, um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie anschließend die **Cooking-Temp.**-Taste. In der Display-Anzeige erlischt das Symbol für die Kochzeit und stattdessen blinkt die Standard-Kochtemperatur.
5. Mit den Tasten **Min/Temp (+)** oder **Hr/Temp (-)** verringern oder erhöhen Sie die Temperatur.
6. Halten Sie die **Start/Warm**-Taste für ca. 2 Sekunden gedrückt, um die Einstellungen zu speichern und den Kochvorgang zu starten.

**Zeitversetztes Kochen**

Alle Programme – mit Ausnahme von **Frittieren** – haben eine Funktion für zeitversetztes Kochen. Sie können den Beginn des Kochvorgangs bis zu 24 Stunden im Voraus programmieren.

*HINWEIS:*
*Geben Sie die Speisen maximal 12 Stunden vor Garbeginn in den Multifunktionskocher. Beachten Sie auch die Umgebungstemperatur und die Art der Speisen. Leicht verderbliche Speisen wie Eier, Milchprodukte oder Fleisch sollten nicht zeitversetzt gekocht werden.*

1. Wählen Sie eines der 15 Programme, indem Sie die **Menu**-Taste drücken. Drücken Sie die Taste so oft, bis das gewünschte Programm im Bedienfeld aufleuchtet
2. Drücken Sie die **Preset**-Taste. In der Display-Anzeige leuchtet das Symbol für die Zeitverzögerung und gleichzeitig blinkt die Kochzeit-Anzeige „00:00“.
3. Stellen Sie die Zeit ein, nach deren Ablauf der Kochvorgang starten soll. Drücken Sie die Taste **Hr/Temp (-)**, um die Stunden einzustellen, und die Taste **Min/Temp (+)**, um die Minuten einzustellen.
4. Halten Sie die **Start/Warm**-Taste für ca. 2 Sekunden gedrückt, um die Einstellungen zu speichern. Der Kochvorgang startet nach Ablauf der eingestellten Zeit.

- **Beispiel:**
  Es ist 14:00 Uhr und der Kochvorgang soll um 17:30 Uhr beginnen. Hierfür muss die Zeit für das zeitversetzte Kochen auf 3 Stunden und 30 Minuten eingestellt werden.

**Automatisches Warmhalten**
Nach Beenden des Kochvorgangs wechseln alle Programme automatisch in den Warmhalte-Modus, die Ausnahme bildet die Joghurtzubereitung.

1. Wenn sich der Multifunktionskocher im Standby-Modus befindet, drücken Sie die **Start/Warm**, um in den Warmhalte-Modus zu wechseln. Die Taste leuchtet als Anzeige für den Warmhalte-Modus auf und in der Display-Anzeige wird die Warmhaltezeit angezeigt. Die Temperatur im Warmhalte-Modus beträgt 70°C.

**Vorgang abbrechen**
Drücken Sie die **Cancel/Reheat**-Taste, um einen Vorgang abzubrechen. Der Multifunktionskocher wechselt in den Standby-Modus.

# Reinigung und Pflege

- Verwenden Sie zur Reinigung des Multifunktionskochers keine Lösungs- oder Scheuermittel, keine chemischen Reinigungsmittel, keine Reinigungsmittel, die Alkohol enthalten, und keine harten Bürsten oder Stahlschwämme.
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Das Gehäuse können Sie mit einem leicht angefeuchteten Lappen, auf den Sie ein wenig Spülmittel geben, abwischen.
- Waschen Sie den antihaftbeschichteten inneren Behälter, den Dampfeinsatz sowie die Löffel und den Messbecher von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel ab; sie sind nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Den Innendeckel können Sie abnehmen, indem Sie ihn abziehen. Reinigen Sie ihn mit warmem Seifenwasser und einer weichen Bürste oder einem Lappen. Wenn Sie ihn wieder aufsetzen möchten, drücken Sie ihn in die Halterung.
- Benutzen Sie keine kratzenden Bürsten oder Stahlschwämme für die Reinigung des inneren Behälters, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Um hartnäckige Verschmutzungen im Geräteinneren aufzuweichen, geben Sie etwas Wasser in den inneren Behälter (maximal 1 cm hoch) und lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang bei 60°C laufen. Lassen Sie den Multifunktionskocher abkühlen und entfernen Sie die aufgeweichten Verschmutzungen.